

sałatka z zupek chińskich



KATARZYNA158



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

zupki chińskie łagodna i ostra	2 szt
jaja	5
kapusta pekińska	1/2
papryka konserwowa	1 słoiczek
ogórki konserwowe	7 szt
grostek konserwowy	1 puszka
kukurydza w puszcze	1
piersi z kurczaka	3 szt
majonez	1
musztarda	1
pieprz, sól	1
szczypiorek	1 pęczek
pieczarki	8 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

makaron z zupek kruszymy, dodajemy przyprawy i zalewamy 1 szklanką wody.

Piersi kroimy w drobną kostkę, doprawiamy - smażymy

pieczarki w kostkę i również smażymy.

jaja gotujemy na twardo, kroimy w kostkę.

Wszystkie składniki mieszamy odstawiamy do ostygnięcia.

Kapuste kroimy w drobne paski, ogórki, paprykę w kostkę - dodajemy do reszty składników, wsypujemy kukurydze i groszek.

Całość przyprawiamy solą i pieprzem dodajemy posiekany szczypior.

Do całości dodajemy 1 łyżkę musztardy i słoiczek majonezu -mieszamy i odstawiamy aby potrawa "przeszła"

SMACZNEGO

